

OLIVENÖLMÜHLE „TANDOI“

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**Natives Olivenöl höchster
Qualität**

kalt gepresst und ausschließlich
durch mechanische Prozesse
gewonnen.

Das Extra native Olivenöl
in dieser Verpackung wurde
ohne Filterung und direkt
nach der natürlichen Dekantierung
abgefüllt, wodurch alle
ursprünglichen Geschmacksstoffe
ihre Charakteristik beibehalten.

Die Ablagerung auf dem Boden
dieses Behältnis ist normal
und durch das
Vorhandensein von schwimmenden,
ungefilterten Mikropartikeln
der Olivenfrucht gegeben.

Extra natives Olivenöl
in Italien angebaut
und
in Italien produziert.

Für eine optimale Konservierung
des Produktes, sollte das Gefäß an
einem kühlen Ort und vor direkter
Sonneneinstrahlung geschützt,
aufbewahrt werden.

Francesco Tandoi
Via E. De Amicis, 22
CORATO(Bari)
Tel.: 080/8721064